

## *Saccharum officinarum* L. E A ETNOBOTÂNICA: DA RAPADURA AO CACAU CUIABANO, MT, BRASIL

Margô De David<sup>1</sup>  
Maria Corette Pasa<sup>2</sup>

**RESUMO** - O estudo foi realizado com moradores ribeirinhos da Baixada Cuiabana com o objetivo de investigar, resgatar e compreender a importância social, cultural e ambiental da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* L.) através da produção da rapadura e do cacau cuiabano. Para a coleta de dados, que ocorreu nas propriedades dos moradores, foi utilizado questionário, entrevista semiestruturada, história de vida, observação direta e registro de imagens. A cana-de-açúcar que já foi importante para a economia local, hoje está em declínio, porém, diversas famílias cultivam a cana para a produção da rapadura e do cacau cuiabano, como forma de manter as tradições herdadas de seus antepassados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Baixada Cuiabana; Ribeirinhos; Engenho.

## *Saccharum officinarum* L. AND ETNOBOTANY: OF RAPADURA TO CUIABANO COCOA, MT, BRASIL

**ABSTRACT.** The study was carried out with residents living in the Baixada Cuiabana, with the objective of investigating, recovering and understanding the social, cultural and environmental importance of sugarcane (*Saccharum officinarum* L.) through the production of rapadura and cuiabano cacao. For the data collection, which occurred in the properties of the residents, a questionnaire, semi-structured interview, life history, direct observation and image recording were used. Sugar cane, which was already important for the local economy, is now in decline, but several families grow sugar cane to produce rapadura and cuiabano cacao as a way of maintaining the traditions inherited from their ancestors.

**KEY WORDS:** Cuiabana downloaded, Riverside, Ingenuity.

---

<sup>1</sup>Mestre em Ciências Florestais e Ambientais/UFMT. Cuiabá. MT. [margodedavid@hotmail.com](mailto:margodedavid@hotmail.com)

<sup>2</sup>Doutora do PPG em Ciências Florestais e Ambientais/UFMT. Cuiabá. MT. [pasaufmt@gmail.com](mailto:pasaufmt@gmail.com)

## INTRODUÇÃO

Há muito tempo o homem aproveita a natureza e dela retira diversos recursos como benefício de sua subsistência. Dentre esses recursos estão as plantas, que podem ser usadas para as mais variadas finalidades.

A Etnobotânica é a ciência que estuda as plantas e a interação destas com as comunidades humanas, assim como investiga novos recursos vegetais (CABALLERO, 1979). Seu caráter interdisciplinar e integrador é evidenciado na diversidade de tópicos que pode pesquisar, agrupando os fatores culturais e ambientais, bem como as concepções desenvolvidas por essas culturas sobre as plantas e a sua utilização (ALBUQUERQUE, 2005).

Originária do continente asiático, a cana-de-açúcar (*Saccharum* spp., família Poaceae) constitui importante matéria-prima para a produção de açúcar e de etanol (ZUANAZZI & MAYORGA, 2010). Economicamente, a rapadura é o quarto produto do complexo canavieiro, sendo o açúcar, o álcool e a cachaça os produtos mais representativos (COUTINHO, 2003). Outro produto do qual se utiliza um produto da cana-de-açúcar é o cacau cuiabano, uma espécie de bolo produzido a partir do melado.

Deste modo, o resgate etnobotânico, através do saber local permite compreender a importância social, cultural e ambiental da cana-de-açúcar, bem como o processo do feitiço da rapadura e do cacau cuiabano para os ribeirinhos da baixada cuiabana.

## MATERIAL E MÉTODOS

O estudo foi realizado com moradores ribeirinhos da baixada cuiabana em regiões distintas às margens do rio Cuiabá, próximo à capital de Mato Grosso. A Baixada Cuiabana é a região formada por municípios e comunidades que devem sua origem ao rio Cuiabá. Este rio pertence à porção norte do Pantanal Mato-grossense e recebe esse nome após a confluência dos rios Manso e Cuiabazinho, percorrendo em direção ao sul, até desembocar no rio Paraguai.

A pesquisa é de caráter qualitativo com a aplicação de questionário e entrevistas organizadas de forma semiestruturada com questões abertas e/ou fechadas. História de vida e observação direta também fizeram parte da metodologia. Alguns tópicos foram fixados previamente, outros redefinidos *in loco* e anotações complementares ocorreram durante a

permanência no local, com consequente registro utilizando diário de campo e câmera fotográfica digital para as imagens.

## **RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **Aspectos socioeconômicos**

Foram entrevistados mulheres (65%) e homens (35%) com idade entre 32 e 89 anos, moradores ribeirinhos da baixada cuiabana e algumas pessoas que atualmente residem nas cidades dessa região. Todos são de origem mato-grossense e se intitulam cuiabanos (nascidos na baixada cuiabana). Esta característica evidencia a identidade tradicional, onde os moradores, conhecidos popularmente como ribeirinhos, conservam práticas, saberes e crenças de antigos moradores das margens do rio Cuiabá (DE DAVID, 2015).

Através da História de Vida os participantes narraram suas experiências vividas evidenciando suas origens, dos seus familiares e a importância do cultivo da cana-de-açúcar e de seus produtos no passado e no momento atual.

### **A cana-de-açúcar**

A cana-de-açúcar (*Saccharum* spp.) e seus derivados, já movimentaram a economia de Mato Grosso. No passado, a região era cheia de engenhos de cana para fazer rapadura. Atualmente a quantidade de engenhos diminuiu consideravelmente, mas se depender da família de vários moradores das margens do rio Cuiabá a tradição vai continuar. Algumas pessoas cultivam a cana-de-açúcar para sua subsistência, enquanto outras cultivam para não deixar morrer a tradição da família, que passou de avô para pai e de pai para filho.

O canavial é cultivado nas roças e em diversos locais fica próximo às moradias, pois adentra no quintal. A cana-de-açúcar representa uma multiplicidade de usos para os ribeirinhos: alimento para o gado, garapa, melado, rapadura, adubo orgânico, acendedor de fogão à lenha e da fornalha e outros subprodutos. Pasa (2004) destaca que a etnocategoria de uso de uma espécie vegetal pode ser cumulativa, uma espécie pode ser utilizada para a alimentação e ser medicinal. Além disso, as atividades envolvendo a cana é motivo para reunir as pessoas.

Desta forma, mesmo os familiares que residem na cidade, vão algumas vezes para a zona rural com a finalidade de encontrar os parentes e realizar uma espécie de mutirão para fazer a rapadura.

As técnicas de manejo utilizadas na adubação do canavial foram repassadas ao longo das gerações. Geralmente é feita da palha e das folhas que caem no solo após o corte da cana, assim se decompõem naturalmente no solo. Não são utilizados produtos químicos no solo e nem nas plantações.

Segundo Ferreira (1999) no manejo realizado pelos ribeirinhos não há uso de máquinas, nem de fertilizantes e defensivos químicos. Acrescenta ainda que o nível das águas do rio determina o uso do espaço para a realização das diferentes atividades.

O caldo da cana (garapa) é uma bebida muito apreciada pelos moradores da região. O caldo se transforma em melado e depois em rapadura.

O melado é um produto com a consistência do mel, utilizado para adoçar bebidas ou outros alimentos e como calda em cobertura de sorvetes e bolos. O processo produtivo do melado antecede ao da rapadura, pois seu tempo de cozimento é menor. Segundo informantes, o melado é afrodisíaco e a rapadura é um excelente fortificante, indicado por moradores para tratar e prevenir a anemia.

### **A produção da rapadura**

Como parte do estudo, acompanhamos um dia de produção de rapadura no engenho Dona Buguela, de propriedade do Sr. Flávio, no Distrito de Bonsucesso em Várzea Grande, MT. A espécie da cana-de-açúcar cultivada em sua propriedade é a *Saccharum officinarum* L., embora, em outras regiões também são cultivadas diferentes espécies da planta.

O processo do feitiço da rapadura inicia ao amanhecer. O corte da cana-de-açúcar e o seu transporte da roça até o engenho utilizando o carro de boi, normalmente é realizado no dia anterior. Os carros de boi dos rapadureiros necessitam de manutenção e consertos com certa frequência, pois foram herdados dos pais (DELGADO et al, 2016).

A cana-de-açúcar é moída no engenho movido por um motor elétrico, porém, há décadas passadas esse trabalho era realizado somente por bois. Atualmente existem poucos engenhos que não utilizam motor elétrico.

Os baldes cheios de garapa, são despejados no tacho para ser fervido. Dezenas de abelhas são atraídas pelo cheiro e muitas delas pousam ou caem no tacho. Através do superaquecimento da garapa as abelhas morrem e em seguida são retiradas juntamente com outras impurezas com o auxílio de uma “peneira” feita com a cabaça (*Crescentia alata* Kunth). Outras abelhas que voam por perto vão embora. Cascas do tronco de chico-magro (*Guazuma ulmifolia* Lam.), árvore que cresce às margens de rios, ajuda as impurezas a subirem no tacho durante a fervura.

Enquanto a garapa ferve é necessário mexer constantemente. De um modo geral, o tempo de fervura varia de duas horas e meia a três horas, com o tacho cheio. Isso corresponde em média a oito latas de garapa (150 litros).

Quando atinge o ponto, retira-se o tacho da fornalha e coloca-o sobre no chão. A calda da rapadura é batida no tacho com uma espátula de madeira e, posteriormente, é despejada na forma sobre a mesa forrada com uma toalha. A forma e a mesa utilizadas são feitas de madeira. Depois que a rapadura está fria é embalada em saco plástico transparente e pronto para ser comercializada.

O forno é feito de barro (argila) e tijolinho. Não há um tipo específico de madeira para fazer o fogo. De acordo com o Sr. F., proprietário de um dos engenhos, qualquer madeira, estando seca é boa para queimar. Pode ser galho seco, bagaço de cana-de-açúcar, lenhas retiradas da mata ripária, caixotes, madeira de móveis demolidos e outros tipos de restos de madeira encontrados na região. Geralmente na segunda-feira é o dia em que se recolhe a lenha que será utilizada durante a semana no feitiço da rapadura.

Neste engenho o feitiço da rapadura é realizado durante o ano todo, de terça a sexta-feira, com intervalo somente entre as festas natalinas. A comercialização é geralmente na própria comunidade, onde a maior parte da produção é vendida.

Os restos do bagaço da cana-de-açúcar e a parte com as impurezas que são retiradas da garapa fervente servem de alimento para os bois e as vacas leiteiras.

Sobre o feitiço e a comercialização da rapadura o Sr. F. F., 49 anos, expõe:

... Aprendi a fazê rapadura com meus pais, que já faleceram... desde que aprendi a falá, já via e ajudava eles a fazê... hoje eu sigo essa tradição... mas ninguém qué mais... depois que entrô a internet não querem sabê disso... a tendência é pará.

... Vendo aqui mesmo no engenho ou na minha casa, do outro lado da rua ... a clientela vem procurá, nunca sobra. A rapadura é afrodisíaca, melado e caldo de cana também. Na época da chuva a produção mingua muito, porque a cana é mais aguada, faço umas 20 rapaduras por dia. Na época da seca é mais doce, aí rende mais, dá mais ou menos o dobro de rapadura, umas 40...

Diversas vezes durante o feitiço da rapadura, o produtor é abordado por pessoas que passam pela comunidade e param para observar o processo, no entanto, acabam sempre adquirindo o produto. Até mesmo as escolas levam os alunos para conhecer os engenhos, contribuindo para a preservação cultural da comunidade.

Outros informantes também afirmaram que fazem rapadura. Entretanto, em alguns períodos do ano é necessário suspender esta atividade por alguns dias e esperar o desenvolvimento da cana-de-açúcar para que fique “no ponto” de colheita.

De acordo com relato da Sra. R., da cana não há nenhum desperdício:

A ponta da cana e o bagaço serve pras vaca e os boi comê... com a cana nós fazemo a rapadura... o bagaço da cana quando tá seco, é muito bom pra acendê o fogo do fogão à lenha e da fôrnlha pra fervê a garapa. E ainda quando os boi come a cana, aqueles farelo que sobra se mistura na terra e vira adubo... é bom pras planta. A rapadura é muito bom pra não dá anemia, deixa a pessoa forte. (Sra. R. M. S., 79 anos)

A rapadura também é utilizada na região como ingrediente na produção de outros doces, como o “furrundum”, um doce típico cuiabano feito com mamão ralado e muito apreciado pelos moradores locais. Esse doce é comercializado na região diretamente nas moradias, nas bancas expostas em dias de festas tradicionais das comunidades, em feiras livre ou na beira de estradas e ruas junto com outros produtos.

Os engenhos e os materiais utilizados no feitiço da rapadura como fôrnlha, mesa, cabaça, escumadeira, tacho de cobre, colher e espátulas de madeira, formas de moldagem e facões estão em uso há muitos anos, geralmente herdados de familiares (DELGADO et al, 2016).

Para Silva (2010) os moradores ribeirinhos de Bonsucesso costumam tratar as atividades artesanais, transmitidas pelos seus antepassados, como meio de subsistência, muitas vezes, sem perceber que estão de alguma forma preservando uma cultura centenária. Assim, os produtos desenvolvidos pela comunidade destacam a tradição, não se atentando ao processo de modernização tecnológica.

### **O cacau cuiabano**

O “cacau cuiabano” é uma iguaria da culinária de Mato Grosso (cuiabana) com o sabor e a tradição da roça. É uma espécie de bolo conhecido como “cacau”, feito com canela, bicarbonato de sódio, óleo, farinha de trigo e melado de cana-de-açúcar. Apesar de receber esse nome, não vai chocolate, nem cacau na sua composição.

Após misturar todos os ingredientes da massa, deixa-se descansar por um período de até duas horas e, posteriormente, leva-se ao forno para assar por 40 minutos. Algumas informantes assam em forno à lenha enquanto outras no fogão à gas. Depois de pronto a textura do “cacau cuiabano” é diferente da textura do bolo comum, é mais firme e a massa não cresce muito. O sabor é muito parecido com o de chocolate, pois segundo Dona J., o melado da cana-de-açúcar e a canela aproximam esse sabor, por isso recebe o nome de “cacau”.

De acordo com Sra. M. de Santo Antônio de Leverger, o melado é o principal ingrediente para o feitiço do “cacau”, mas também estão presentes nesta receita a história e a tradição do povo cuiabano. Segundo relato da informante:

... O cacau é muito tradicional e até hoje temos em Santo Antônio, mas são poucas as pessoas que ainda fazem. Aqui tem algumas padarias que vendem o cacau...Quando a gente quer relembrar, a gente faz o cacau. É um processo simples e fica uma coisa gostosa, deliciosa para se degustar... É adocicado, com sabor marcante, mas não é muito doce...

É com o cacau cuiabano que vários moradores ribeirinhos da baixada cuiabana recebem os familiares, os vizinhos e passam as tardes dos finais de semana conversando, relembrando e contando histórias de acontecimentos que viveram.

## **CONCLUSÕES**

A partir dos resultados, foi possível concluir que os ribeirinhos da baixada cuiabana são detentores do etnoconhecimento e se preocupam em manter as tradições culturais e ambientais. Fato constatado, principalmente, com a produção da rapadura e do cacau cuiabano, o que envolve o cultivo da cana-de-açúcar e as práticas tradicionais de manejo da planta e o transporte realizado pelo carro-de-boi. Mesmo com a proximidade dos centros urbanos e a migração dos mais jovens para estudar e trabalhar, os moradores da região ainda preservam seus costumes transmitindo-os entre as gerações.



## GALERIA DE IMAGENS

FIGURAS: 1. Engenho de cana-de-açúcar; 2. Moradora e sua fornalha; 3. Boi se alimentando do bagaço da cana; 4. Engenho e roça de cana ao fundo; 5. Rapadureiro de Bonsucesso; 6. Rapaduras na forma; 7. Cacau cuiabano; 8. Ribeirinha comercializando seus doces.



Fonte: Acervo dos autores (2017)



## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino. **Introdução a Etnobotânica**. Engenho Novo, RJ, Brasil. 2005 93p.
- CABALLERO, J. La Etnobotânica. In: BARRERA, A. (Ed.) **La Etnobotânica: três pontos de vista y uma perspectiva**. Xalapa: INIREB, 1979. p. 27-30.
- COUTINHO, E. P. Perspectivas mercadológicas da rapadura frente à modernização de seu sistema produtivo. In: **Anais...XXIII Encontro Nacional de Engenharia de Produção**, Ouro Preto, MG, Brasil, 2003.
- DE DAVID, M. **Os recursos vegetais e a etnobotânica em quintais urbanos de Várzea Grande, Mato Grosso, Brasil**. 2015. 121 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Florestais e Ambientais). Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá, MT.
- DELGADO, L. C.; BORGES, G.N.; VALENTINI, C.M.A.; FARIA, R.A.P.G. aspectos culturais e ambientais no processo de produção de rapadura na comunidade de Bonsucesso em Várzea Grande-MT. **Biodiversidade**. V.15, N2, 2016.
- FERREIRA, M. S. F. D. Comunidades ribeirinhas do médio Rio Cuiabá. In: FERREIRA, M. S. F. D. (org.) **O Rio Cuiabá como subsídio para a educação ambiental**. Editora da UFMT. Cuiabá-MT. 1999. p.135-146.
- PASA, M. C. **Etnobiologia de uma comunidade ribeirinha no Alto da Bacia do Rio Aricá Açu, Cuiabá, Mato Grosso, Brasil**. 2004. 238 f. Tese (Doutorado em Ecologia e Recursos Naturais). Universidade Federal de São Carlos, São Carlos, SP.
- SILVA, C. M. **A produção artesanal e agricultura familiar de Várzea Grande/MT**. 2010, p. 134. Dissertação (Mestrado em Agronegócios e Desenvolvimento Regional). Universidade Federal de Mato Grosso, Cuiabá-MT.
- ZUANAZZI, J. A. S.; MAYORGA, P. Fitoprodutos e desenvolvimento econômico. **Química Nova**, v.33, n. 6, p. 1421-1428, 2010.